Rok VIII. Tarnów, dnia 15-go lipca 1908 r. Nr. 13.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

PRZEDPŁATA ROCZNA przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 h., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polskiem 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 15% rabatu.

Reklamacye nieopieczętowane są wolne od opłaty pocztowej. Termin reklamacyi dni 14.

Bicie wieprzy.

A) Patroszenie wieprza i przygotowanie do przeróbki wyjętych części.

Po zawieszeniu i opłukaniu wieprza rozcina mu masarz brzuch, a to celem wydobycia wnętrzności. Cięcie prowadzi on wzdłuż podbrzusza od otworu stolcowego aż do klatki piersiowej, a tnie tak głęboko, by przeciął tylko skórę, słoninę i sadło pod nią leżące, a nie tknął wnętrzności, gdyż inaczej zawartość ich zanieczyściłaby całe wnętrze jamy brzusznej. Po otworzeniu tej jamy wycina masarz u wieprzy cewkę moczową, siedząca na podbrzuszu, odejmuje ją wraz z prąciem i pęcherzem moczowym, u loch wyjmuje prócz tego także macicę. Pęcherza nie należy niszczyć, gdyż ma on posłużyć później jako koszulka dla szynki westfalskiej.

Załatwiwszy się z pęcherzem zabiera się masarz do wyjmowania jelit i żołądka. W tym celu wycina kiszkę odchodową w otworze stolcowym, a przewiązawszy jej koniec szarą nitką lub zawiązawszy ją na węzeł, by odchody z niej nie wypadały, wsuwa obie ręce po za jelita w kierunku krzyża i wywala je wraz z żołądkiem do podstawionego szaflika. By jednak z jelitami dał się wyjąć i żołądek, musi masarz odciąć go od rury przełykowej, która jak wiadomo siedzi w klatce piersiowej, a tylko nie wielki kawałek z niej wchodzi przez przeponę do jamy brzusznej.

Po wyjęciu jelit i żołądka pozostały w tej jamie tylko sadło, nerki i wątroba. Sadło daje się odjąć od ścian jamy brzusznej i to bez żadnego wysiłku. Z niem wyjmuje masarz także obie nerki wraz z wszelkim otaczającym je tłuszczem. Tłuszcz ten po opłukaniu odkłada do sadła, a nerki wrzuca do balii, gdzie spoczną i inne części wewnętrzne, nadające się do wyrobu kiszek i salcesonów.

Po tem wszystkiem zabiera się masarz do wyjmowania wątroby. Znajdzie on ją na przeponie z prawej strony żołądka. Zanim ją wyjmie powinien wyciąć siedzący na niej pęcherz żółciowy, gdyż rozgnieciony spowodowałby zgorzknienie tego mięsiwa, któreby się zetknęło z sokiem (żółcią) z niego rozlanym. Wyjętą wątrobę wrzuca się do balii do wody zimnej lecz czystej. Razem z wątrobą można wyjąć także płuca, serce i tchawicę, a opłukawszy je z krwi włożyć do balii, gdzie już przedtem położono nerki i wątrobę. Wreszcie odcina masarz głowę, prowadząc cięcie tuż przed pierwszym kręgiem szyjnym, t. zw. gnykiem, a opłukawszy wrzuca ją również do wody. Niekiedy postępują masarze w ten sposób, że głowy nie odcinają, lecz ją później rozrębują przez połowę. Tak można jednak postąpić tylko wtedy, gdy się wieprza kłuje a nie podrzyna.

Wszystkie powyżej wspomniane części gromadzone oddzielnie, a mianowicie: głowa, płuca, serce, wątroba, nerki i śledziona są materyałem do wyrobu kiszek, salcesonów i głowizny. Woda w której one leżą musi być kilkakrotnie zmieniana, raz dlatego, że ma je oczyścić z krwi, a powtóre że, ma doprowadzić do tego, by utraciły niemiłą woń, jaką świeże wnętrzności zawsze wydzielają.

Po wyjęciu płuc i serca otwiera masarz klatkę piersiową, przecinając ją przez środek kości mostkowej, poczem opłukuje wieprza z zewnątrz i wewnątrz, i pozostawia go przez kilka godzin w spokoju, by mięso ochłódło i stężało, sam zaś zabiera się do innej czynności, a mianowicie do oporządzenia jelit i żołądka; pomocnik zaś jego nastawia do gotowania materyały potrzebne do wyrobu kiszek i salcesonów a więc: serce, płuca, nerki, śledzionę, a także i głowę, z której tylko mózg wyjmuje. Mózgu i wątroby nie poddaje się gotowaniu, gdyż się je przerabia na surowo. Części odstawionych do gotowania nie utrzymuje się we wrzeniu jednakowo długo, jedne z nich bowiem wymagają do ugotowania czasu dłuższego, inne krótszego. Głowa n. p. musi się gotować tak długo aż mięso odstanie od kości, podczas gdy płuca będą gotowe znacznie wcześniej. W miarę przeto dogotowywania musi masarz części ugotowane z baniaka wyjmować.

Zabierając się do czyszczenia jelit musi się je odczepić od szerokiego białawego płata, utworzonego z fałdy błony obrzusznej. Błoniasty ten płat, zwany *krezką* a przez masarzy *otoką* utwierdza jelita, nie pozwalając na ich splątanie. Z otoki zdejmuje masarz jelita odrywając je palcami. Otoka u wieprzy tucznych jest gruba, a to od przesycającego ją tłuszczu.

Tłuszcz ten po kilkakrotnem opłukaniu we wodzie wraz z tłuszczem, odjętym z nerek, osierdzia i innych organów wewnętrznych, kraje pomocnik w drobne kawałki i wytapia z nich smalec. Resztki (tkanka tłuszczowa), pozostałe po wytopieniu smalcu, zowiemy skwarkami. Mogą one być spożywane z chlebem jako takie albo mogą służyć do kraszenia kaszy lub ziemniaków. Niekiedy dodają je do kiszek krwawych lub kaszanych.

Co do samych jelit, to te obierając z tłuszczu rozwija masarz ze zwoju jaki one tworzą, a opróżniwszy je z kału, rozdziela na kawałki, przyczem tnie tak, by z jelit cienkich (13 do 15 m. długich) miał kawałki metrowej długości, będą to kiełbaśnice. Dalej odcina jelita grube te posłużą mu do wyrobu kiszek krwawych, następnie kątnicę t. j. kiszkę grubą fałdowaną z tej będzie miał koszulki do kiszek kaszanych, pozostałą zaś odbytnicę zużyje na kiszkę pasztetową. Wnętrze tych wszystkich kawałków przepłukuje wodą przy pomocy lejka, a gdy są już czyste z wewnątrz i z zewnątrz, nicuje je czyli wywraca tak, by wewnętrzna strona przyszła na zewnątrz. Teraz wrzuca je do szafliczka z wodą, do której dodano garść soli i ćwierć litra octu. Wody tej potrzeba tyle tylko, by wszystkie jelita nakryła. W niej mokną one przez pół godziny, poczem poddaje je masarz szlamowaniu. W tym celu wyjmuje kawałek za kawałkiem, a ułożywszy na stolnicy pociąga po nich grzbietem noża, by uwolnić je od gęstawego szlamu, który je okrywa. Po uwolnieniu od szlamu, wrzuca je masarz jeszcze raz do wody i pierze, zmieniając wodę kilkakrotnie, poczem pozostawia je w spokoju aż do użytku. Z wnętrzności pozostał masarzowi do oporządzenia li tylko żołądek. Ten opróżnia on z resztek pokarmowych, jakie w nim po kilkunastogodzinnem głodzeniu wieprza pozostały, a uskutecznia to w ten sposób, że w tem miejscu, gdzie żołądek ma błonę najgrubszą, robi nożem szparę na długość 6 do 7 cm., a opróżniwszy z kału wywraca go, płucze i wrzuca do wody osolonej i zakwaszonej, by ta woda wyciągnęła zeń zapach świeżyzny.

b) Ćwiartowanie właściwe.

Ponieważ do wyrobu niektórych gatunków kiszek potrzebuje masarz słoniny, przeto w dalszym ciągu musi się zabrać do ćwiartowania wypatroszonego już wieprza. Przy tej sposobności postępuje inaczej przy rozbieraniu wieprza mniejszego, mięsnego, a inaczej przy rąbaniu wieprza wielkiego z grubą słoniną.

1) U wieprza mniejszego wyrębuje masarz grzbiet od ogona aż do kręgów szyjnych w ten sposób, by wyrąbany pas był mniej więcej na 10 cm. szeroki Rąbanie uskutecznia on toporem lub ostrą siekierą, a dokonuje je po obu stronach kręgosłupa od wewnętrznej strony otwartego zwierzęcia. Wyręb pasu grzbietowego może być dokonany albo na wieprzu wiszącym, albo po ułożeniu go na klocu Rąbiąc, ma masarz cięcie tak prowadzić,

by w tyle przeciął tylko kości łonowe i siedzeniowe, a w przedniej części tylko żebra. Da się to wykonać łatwo, bo tu wspomniane kości nie mają grubszego okrycia. Dalsze oddzielanie pasu grzbietowego, t. j. przecinanie słoniny i skóry lepiej uskutecznić nożem. Przy przerębywaniu kości trzeba zważać na to, by masarz ciął ostro, a nie robił drzazg, bo te dostawszy się do mięsiwa, mogą później przy jedzeniu być powodem skaleczenia jamy ustnej, a nawet zadławienia. Z powyższych powodów masarze francuscy przecinają kości piłką.

Po wycięciu grzbietu, który odkłada się do wędzenia, zdejmuje masarz obie połowy wieprza z krępulca i układa je na stole. Tu odcina najpierw wszystkie nogi, prowadząc cięcie w stawie kolanowym, lub nieco wyżej. Z nóg wygotowuje się sulc, zwany także studzieniną, a na Rusi hyszkami. Następnie odcina oba pośladki, przeznaczając je na szynki. Na szynki mogą być zużyte także obie łopatki, jeśli kto życzy sobie mieć mniej kiełbas, a więcej szynek. Rozumie się, że w tym wypadku, podobnie jak przy szynkach tylnych, wykrawa je masarz na okrągło, nie zdejmując z nich słoniny.

Po wykrojeniu szynek zdejmuje masarz słoninę z pozostałej części tułowia, prowadząc cięcie w ten sposób, by jędrniejsza słonina z górnej połowy dała dwa połcie do zasolenia. Po zdjęciu obu połci pozostają dwa płaty mięsa, leżące wzdłuż lędźwi i grzbietu. Te dają mięso najlepsze, zwane polędwicą. Można je spożyć po upieczeniu na świeżo, albo zrobić z nich szynkę westfalską. Reszta mięsiwa wraz z słoninką, a więc całe podbrzusze, podgardle, łopatki, zioberka i t. d. stanowią materyał do wyrobu kiełbas, a częściowo jako dodatek do wyrobu kiszek i salcesonów. Niekiedy część zioberkową po odjęciu słoniny zużytkowują na świeżo, na tak zwane kotlety albo marynują i wędzą i jako boczki (schab) przechowują do dalszego zapotrzebowania. Podobnie i część górną można jako karkówkę spożywać na świeżo lub wędzoną.

2) Z ćwiartowaniem wieprza, wypasionego na słoninę, nie ma masarz tyle roboty. Tu po wypatroszeniu przecina go toporem przez sam środek grzbietu (po masarsku krzep albo pokrzep) na 2 równe połowy. Z każdej z nich nie wykrawując szynek, zdejmuje po jednym połciu słoniny. Słonina pozostaje tu na mięsie tylko na następujących częściach ciała, mianowicie: na międzykroczach, nogach, podbrzuszu, podgardlu i głowie. Szynek z takich wieprzy nie robi się, raz dlatego, że ich mięso byłoby twarde i łykowate, a powtóre, że przy grubej warstwie słoniny marynowanie i wędzenie szłoby źle, zresztą szkoda psuć słoninę, której warstwa bywa tu niekiedy na 10 cm. gruba.

Wszystkie inne części z takiego wieprza trzeba przerobić na kiełbasy lub uwędzić. Na upartego, gdyby ktoś miał zdrowe zęby i chciał zjeść kawałek wieprzowiny na świeżo, to niech spróbuje schaba lub polędwicy.

Te części mięsiwa i słoniny, czy to z wieprza młodego, czy starego, które przeznacza się do wyrobu salcesonu i głowizny wrzuca się do baniaka, w którym gotuje się już głowa, serce i t. d. resztę zaś przeznaczoną na kiełbasy przygotowuje się na surowo.

c) Przygotowanie materyału do nadziewania kiełbaśnic.

Na kiełbasy nadaje się mięso z karku, łopatek, schabu, podbrzusza i wszelkich innych części, których się nie przeznacza do wędzenia lub innych wyrobów. Z mięsa przeznaczonego do wyrobu kiełbas wyjmuje się wszystkie kości, a następnie zbiera oddzielnie mięso, a oddzielnie słoninę. Gdy już wszystek materyał nagromadzono na dwie kupki, miesza się go w takim stosunku, by na 3 części mięsa przypadła 1 część słoniny (rozumie się bez skóry) lub bardzo tłustej przerastałej wieprzowiny. Niekiedy postępują w ten sposób, że do 3 kg. średnio tłustej wieprzowiny dodają 1 kg. mięsa wołowego (zrazówki) i $^{1}/_{4}$ kg. słoniny.

Przed dalszem urabianiem trzeba mięso wyżyłować, to znaczy, że trzeba z niego wyciąć wszelkie ścięgna i chrząstki. Tylko mięso przeznacone na kiełbasy siekane obejdzie się bez żyłowania w tym wypadku, gdy do siekania używa się młynka (sieczkarni), bo tu wszystkie ścięgna owiną się na walcu i w ten sposób oddzielą się same. Przy siekaniu siekaczami musi się i takie mięso poddać żyłowaniu. Po uskutecznieniu tej czynności tj. po wyżyłowaniu, mięso przeznaczone na kiełbasy krajane, kraje się nożem w drobne kostki, część zaś przeznaczoną na kiełbasy siekane, siecze się siekaczami lub przepuszcza dwa lub trzy razy przez młynek (sieczkarnię). Ktoby nie chciał mieć kiełbas krajanych, ten wszystko mięsiwo przepuści przez młynek.

Materyał w taki czy owaki sposób przygotowany, zwala się z osobna do płytkich niecek tam go soli i zaprawia korzeniami. Na 1 kg. tego materyału daje się 25 do 30 gr. soli, 3 gr. tłuczonego pieprzu, 1$^{1}/_{2}$ przesianego majranku, $^{1}/_{2}$ gr. angielskiego ziela, 1 gr. saletry i $^{1}/_{4}$ ząbka czosnku utartego z solą, jeśli kto w ogóle lubi czosnyczone kiełbasy. Ponieważ tak mała ilość czosnku nie da się dobrze rozmięszać, a rozmieszczony w krupkach tylko tu i ówdzie daje się wyczuwać robiąc te partye kiełbasy zanadto pikantnemi, dlatego niektórzy masarze po roztarciu czosnku zalewają go $^{1}/_{2}$ kieliszkiem araku, a dopiero taki wyciąg dodają do mięsa. Wreszcie, by cała masa była podatniejszą do napychania, dodaje się do niej 150 cm^3 (5 do 6 łyżek), względnie tyle, wiele potrzeba, smaku wygotowanego z mięsiw, przeznaczonych do wyrobu salcesonów. Wszystko to trzeba wymięszać rękami tak doskonale, by cała masa była korzeniami równomiernie zaprawiona.

Ważność chowu kóz dla rodzin robotniczych.

Koza ma wielką wartość dla znacznej części naszej ludności, jako zwierzę, dostarczające mleka. To też zainteresowanie chowem kóz coraz bardziej wzrasta. Ostatniemi czasy odbyła się w Dyseldorfie wystawa rolnicza. Pomiędzy innemi wystawiono też sporą liczbę kóz, przeważnie białych, rasy szwajcarskiej. Na wystawie tej premiowano także mleko kozie. Nadesłano przeszło 30 prób mleka koziego Próby te zbadano co do wyglądu, zapachu, czystości i zdolności dłuższego przechowania. Wyniki tych prób poddano badaniom chemicznym i pokazało się, że w zupełności odpowiadały stawianym wymogom, W kilku przypadkach też rozdano odnośnym hodowcom kóz nagrody i odznaczenia.

Mimo to częstokroć spotkać się można z uprzedzeniami do mleka koziego. Zupełnie niesłusznie, gdyż mleko kozie tłustsze i zdrowsze jest od krowiego, a jeżeli kozy bywają dobrze odżywiane i czysto utrzymywane, dają mleka dużo, które co do smaku zupełnie dorównuje krowiemu. Charakterystyczny zapach kozłowy i ostry smak ma mleko kozie tylko wtedy, jeżeli stajenka, w której koza się mieści jest nieczysta i jeżeli koza byle jak jest żywiona. Skoro hodowca troskliwie obchodzi się z kozą, zwierzę to wywdzięcza się, dostarczając bardzo smacznego mleka.

Najważniejszą jest ta okoliczność, że mleko kozie zdrowsze jest od krowiego. Krowy częstokroć cierpią na tuberkuły, wskutek czego mleko krowie po największej części zawiera bakterye tuberkuliczne, które, jak wiadomo, powodują u ludzi suchoty. Aby unieszkodliwić mleko krowie, szczególniej dla niemowląt, poddaje się je sterylizacyi tj. ogrzaniu ponad 100 stopni Celzyusza. Przez to jednak znów mleko to tak się zmienia, że staje się trudno strawnem i powoduje rozliczne choroby żołądka i kiszek u dzieci.

Z mlekiem koziem nie potrzeba obchodzić się tak ostrożnie. Kozy należą do najzdrowszych zwierząt domowych i dają mleko po największej części zupełnie wolne od bakteryi tuberkulicznych. Można je zatem dawać spokojnie w odpowiedniem rozcieńczeniu niemowlętom i starczy proste tegoż mleka przygotowanie.

Z tego powodu powinno mleko kozie daleko częściej być używane jako pożywienie dla niemowląt. Znany nam jest pewien lekarz bytomski, który bardzo mleko kozie dla niemowląt zaleca i piszący te słowa w własnej rodzinie używał go z najlepszym skutkiem.

Przytem zapamiętać należy, że mleko kozie z łatwością można mieć 2 lub 3 razy dziennie świeże, a co jest niemożliwem z mlekiem krowiem, kupowanem z wozów lub u handlarzy.

Z tych powodów należałoby życzyć, aby robotnicy, o ile mają do tego chęć i możność, trzymali sobie kozy. Bardzo dobry gatunek, zupełnie biały i bez rogów, znany nam jest pod nazwą „Saanenziege“. Gatunek ten zaprowadził tu na Śląsku pewien

polski właściciel ziemski, celem rozszerzania go pomiędzy swoimi robotnikami, łaknącymi zdrowego i dobrego mleka. Kozy te podobno do 8 litrów mleka na dobę dostarczać mogą.

Niestety wielu robotników, choćby chciało trzymać kozę, nie ma jej gdzie podziać, szczególniej w większych miastach, gdzie każda piędź ziemi jest wyzyskana. Dlatego życzyćby należało, aby odnośne czynniki starały się więcej jak dotychczas o budowanie stajenek odpowiednich przy domkach robotniczych, aby robotnik mógł sobie pozwolić na trzymanie takiej małej dostarczycielki mleka, a z pewnością lepiej na tem wyjdzie, jak na chowie świń, co jest sprawą często zawodną i dość kosztowną nawet.

Ślązak.

Rzepa ścierniskowa.

Rzepa ścierniskowa (Brasica rapa) tworzy szybko rosnącą odmianę „turnipsów angielskich“. Tamtejsi rolnicy, przez stosowny wybór nasienników i łączenie pyłków kwiatowych, wytworzyli wiele odmian tej rośliny, bardzo rozpowszechnionej w Anglii, bo tam powietrze wilgotne i grunt starannie użyźniony sprawiają, że rośnie bujnie. Urodzaje tej rzepy bywają tam ogromne. U nas tylko w pomyślnych latach można otrzymać podobne zbiory.

Rzepa najlepiej się udaje na czarnoziemiu piasczysto-gliniastym, bujnym i wilgotnym. Marglowanie lub wapnowanie, przyczynia się bardzo do przyspieszenia jej wzrostu i do powiększenia plonu. Nadto rzepa wymaga gruntu głęboko poruszonego i doskonale uprawionego. Na gruntach zwięzłych źle się udaje, tem gorzej, im grunt zwięźlejszy.

Pod rzepę ścierniskową, siewaną zwykle po oziminach, grunt musi być bardzo starannie uprawiony. Natychmiast po zbiorze oziminy należy ziemię zorać, zabronować i zwalcować; gdy grunt zazieleni się, orze się powtórnie, bronuje i rzepę zasiewa. Wszystkie te roboty winne być ukończone do 10. sierpnia, jeśli chcemy otrzymać dobry zbiór rzepy.

Rzepę ścierniskową najlepiej siać w rzędy. Zwykle jednak sieją ją rzutowo, gdyż w tym czasie w gospodarstwie jest wiele pilnych robót, które nie pozwalają utrzymywać czysto zasiewu rzędowego. Kto chce jednakże mieć zbiór większy, winien siać w rzędy. Na mórg wychodzi 1 do 1½ kg. nasienia.

Niektórzy z powodzeniem próbowali flancować rzepę ścierniskową, zasiewając rozsadę wcześniej, tak, aby flance do przesadzenia wyrosły na grubość gęsiego pióra, wtedy bowiem najłatwiej się przyjmują. Zwykle mówią, iż rzepa flancowania nie znosi, to prawda, jeśli rozsada jest zbyt młodą i cieńka, lub jeśli się ją

posadzi w grunt suchy, a potem nastąpią długotrwałe upały. Jeśli jednak rozsadę przesadzimy w świeżo wyoraną rolę pod wieczór, lub jak najwcześniej rano, póki rosa nie obeschnie, to zwykle się udaje. Tym sposobem rzepa mając więcej czasu do wzrostu, wydaje znaczniejsze plony, niż uprawiana wprost z ziarna.

Chcąc otrzymać podobnie obfite zbiory rzepy, jak je otrzymują w Anglii, należałoby ją siać na gruncie bujnym, a oprócz tego zasilać ziemię, potrząsając z wierzchu drobnym nawozem, guanem lub nawozem owczym przekompostowanym. Wskutek takiego zasiłku posiana rzepa od razu silnie się rozwija i nie lęka się pchły ziemnej, która ją często napastuje. Jak tylko posiana rzepa wyrośnie na wysokość dłoni, należy ją zbronować; wprawdzie przytłoczy się ją do ziemi, lecz prędko wzmocni się i znów podniesie. Potem zostawia się ją w spokoju, póki nie puszczą się chwasty. Wtedy należy je wymotyczyć, a rzepę, gdzie zbyt gęsta przerwać, pozostawiając roślinę od rośliny nie bliżej niż na 30 ctm.

Plon rzepy bywa rozmaity, a co zależy głównie od powietrza. Jeśli lato dżdżyste i ciepłe, można mieć 300 cent. metr. z morga; w lata suche i 75 centnarów nie bywa, zwłaszcza przy siewie rzutowym.

Rzepa jest wodnista i mało pożywna. Nie może się równać z burakami, marchwią, a tem mniej kartoflami i służy zwykle tylko jako dodatek do paszy suchej. Krowy pasione obficie rzepą dają wprawdzie mleka więcej, ale jest ono rzadkie i zapach ma nieprzyjemny. Przez zimę trudno rzepę przechować, łatwo gnije, lub staje się drzewiastą i gorzką. Należy więc skarmić ją w jesieni

---

Jesienna uprawa łąk.

Chcąc doprowadzić łąkę do stanu należytej użyteczności, czyli aby takowa mogła dawać odpowiednią ilość dobrego siana, możemy osiągnąć to, tylko przez należytą uprawę.

Pierwszym ze środków polepszenia naszych łąk jest osuszanie zapomocą drenowania, które się już zazwyczaj w trzecim roku opłaca. Użycie nawozów na łąkach mokrych jest wyrzucaniem grosza, albowiem nadmierna wilgoć gruntowa czyni działanie nawozów bezskutecznem. Jesienna pora jest dla drenowania najwięcej odpowiednią, bo już i robotnika można dostać, a co główniejsza, ściąganie wody zaskórnej zaczyna się w ciągu zimy i drenowanie odnosi już swój skutek z pierwszą wiosną.

Pod uprawą łąki zaś rozumiemy sposób polepszania, który powinno się co roku lub też przynajmniej w pewnych odstępach czasu regularnie wykonywać. Jednym z takich sposobów polepszenia łąk jest bronowanie. Celem bronowania jest odświeżenie łąki, polegające na otwarciu jej gleby dla umożliwienia działalności

atmosferycznych czynników, jak wpływu tlenu powietrza, mrozu itd. Łąka, chociażby z natury dobra, wskutek utłoczenia gleby przez bydło, przy zwózce siana, wreszcie przy zarośnięciu mchem zaskorupia się i czyni dostęp powietrza do środka niemożliwym.

Wskutek zamknięcia gleby dla przystępu powietrza powstają w gruncie kwasy, zabijające roślinność użyteczną, która też powoli ustępuje miejsca różnym trawom kwaśnym i mchom. Po zabronowaniu w jesieni pozostaje gleba otwartą przez zimę i wtenczas mrozy wywierają swój dodatni wpływ, krusząc glebę łąkową, która może pobrać większy zapas wilgoci, a rośliny łąkowe zakorzeniają się silniej, niż w glebie zbitej. Dopływ powietrza przez kanaliki ziemne sprawia, że dużo składników mineralnych, zawartych w gruncie, rozpuszcza się na składniki przyswajalne dla roślin i tym procesem chemicznym podnosi ciepłotę w gruncie, im grunt bowiem więcej zbity i mokry, tem więcej jest on zimny.

Następnie bronowaniem niszczymy wiele chwastów, a szczególnie niszczymy mech łąkowy, który poszarpany i powyciągany z korzeniami na powierzchnię łąki, ginie wskutek wiatrów i mrozów. Wprawdzie i pewna część pożytecznych traw ulega zniszczeniu, ale szkoda wynikła jest nieznaczną, albowiem trawy pozostałe rozkrzewiają się w wzruszonej glebie tem lepiej, a do tego podsiewane z wiosną trawy mają warunki dogodne do wzrostu, podczas kiedy podsiewanie łąki, zarośniętej mchem, jest prawie bezskutecznem.

Bronowanie powinno sią uskuteczniać powoli, aby brona sięgała jak najgłębiej, jednakowoż, aby darń nie została nad miarę rozszarpaną. Skoro po zabronowaniu łąka przybierze kolor czarny, należy zaprzestać bronowania.

Niemniej ważną czynnością przy uprawie łąk jest wyrównanie powierzchni. Wszelkie wyniosłości, powstałe z kretowin lub też z natury, należy zrównać, oraz wszelkie wklęsłości zasypać, gdyż w nich się woda gromadzi i grunt się zakwasza. Wyrównanie takowe ujednostajnia porost łąkowy i ułatwia w wielkim stopniu koszenie i grabienie siana.

Jeżeli chcemy z łąki osiągnąć jak największy użytek, musimy część zbieranych corocznie plonów zwrócić w formie nawozów czy to naturalnych, czy też sztucznych. Często jest sposobność dostać ziemię z dróg i rowów, która jako piasczysta poprawia strukturę łąki i niszczy mech, musi być jednak zakompostowaną, gdyż użyta wprost, mogłaby zanieczyścić łąkę ostem i innymi chwastami. Bardzo dobrym środkiem nawozowym jest gnojówka, albowiem dostarcza roślinom pokarmów już rozpuszczonych i rośliny z chwilą nastania wegetacyi, mają już zapas pokarmowy gotowy.

Z rozmyślań i doświadczeń przy hodowaniu królików.

Jerzy Krasowski.

Zastanawiam się i nie umiem sobie odpowiedzieć na pytanie, dlaczego u nas hodowla królików, dotąd mało uprawiana, obecnie pomimo usilnych starań towarzystw hodowlanych, i pomimo nawoływań licznych pojedynczych w tym kierunku pracowników, naprzód jakoś nie postępuje prawie wcale —Jedni mówią, że królika hodować nie warto, bo mięso jego jest słodkie; drudzy twierdzą, że króliki ulegają licznym chorobom, często giną całemi stadami; — inni znów nie chcą hodować królika, bo im drzewka w ogrodzie poniszczy; — a ktoś jeszcze obawia się, aby mu króliki przez podkopanie fundamentów nie obaliły domu mieszkalnego. — Słowem, każdy prawie zagadnięty o sprawę hodowli królika, na poczekaniu odpiera takim argumentem, z którym walka jest niemożliwą,—bo argumentem opartym tylko na uprzedzeniu. Pewnego razu mówiłem o królikach z człowiekiem poważnym, inteligentnym, będącym w tem położeniu, że królik, którego mięsa do pewnych celów potrzebuje, przydałby mu się bardzo. Radzę mu przeto założyć królikarnię. Za nic!—odpowiada. Dlaczego? A, bo tam a tam, ten a ten hodował króliki i, *tylko zapomnieli je nakarmić*, — a wszystkie wyzdychały!

Zostawmy więc tych panów w spokoju, —(może z czasem rezultaty pracy innych potrafią ich wyleczyć z uprzedzeń) a, nie tracąc otuchy, zwróćmy się do innych, mianowicie do tych, którzy ani uprzedzeń, ani dobrych, pewnych, wiadomości o królikach jeszcze nie mają.—Dla nich więc podaję tu parę wyników z własnych doświadczeń, przy hodowaniu królików i spożywaniu mięsa króliczego nabytych. — Naprzód jednak należy usunąć te zarzuty, które przytoczyłem wyżej: „Mięso królika jest słodkie“. — Rzeczywiście, w stanie surowym jest ono raczej słodkie, a nie kwaśne lub gorzkie, — ale ta słodycz jego niczem się nie różni od słodyczy innych mięs, jakie jadamy, — a już znacznie mniej jest słodkie od mięsa końskiego. — Po przyrządzeniu zaś w potrawach ma smak taki, jaki mu się w kuchni nada. Wyglądem najpodobniejszem jest w potrawie do mięsa indyczego, a jak jest pożywne, to już niejednokrotnie ogłaszano, że ma w sobie 25% części pożywnych, tj. o wiele więcej, aniżeli ich mają inne mięsa przez nas tu spożywane.—Aby się przekonać, jak tu w Krakowie króliczyna ludziom smakować będzie, w roku zeszłym robiłem kilka prób: mianowicie sporządziłem u siebie potrawy: raz był królik w galarecie na zimno, drugi raz gulasz, to znów potrawka na sposób francuski z winem czerwonem, nareszcie pasztet króliczy, i dawałem te potrawy, w dość znacznej ilości do piwiarni. Żywieckiej, gdzie je spożywano natychmiast z wielkimi pochwałami dla mięsa króliczego. Więc konsumenci znajdą się należy tylko króliki hodować i dostarczać mięso królicze.

„Króliki ulegają chorobom i zdychają masami“. —Kilkoletniem doświadczeniem mogę zarzut ten odeprzeć i nazwać bezpodstawnym,—chociaż nie przeczę, że mogły króliki gdzieś chorować i mogły zdychać nawet masami; — ale, czy temu był winien królik? z pewnością nie! — Może się umieściło króliki gdzieś w miejscu wilgotnem, czego królik absolutnie nie znosi; może mu się dawało w karmie jakąś zgniłą strawę, albo, może się poprostu „zapomniało“ nakarmić króliki, wtedy oczywiście królik zachorować albo zdeahnąć musiał;—a jeżeli tak traktowano zwierzęta—to i one zdychały nie z powodu specyalnie króliczej choroby, lecz po prostu z winy niewłaściwego obchodzenia się z królikami. Od lat kilku hoduję króliki w warunkach bardzo złych, bo na strychu, gdzie w zimie jest za zimno, a w lecie za gorąco,—że jednak nie ma tam wilgoci, i że pamiętam, aby króliki miały to, co im się należy, więc żadnej choroby między nimi dotąd nie widziałem, są zdrowe i wesołe. A bywa ich tam czasami gromada—po kilkadziesiąt.

Trzeci zarzut, jaki przytoczyłem wyżej, dotyczy objadania drzewek w ogrodach. —Dowodzi on nieznajomości reguł hodowania królików, które chowane racyonalnie, do drzewek przystępu mieć nie powinny; — chowa się je bowiem w ten sposób: stare, rozpłodowe w klatkach, — a młode w okólnikach szczelnie zamkniętych, pod natroskliwszą kontrolą tak co do wieku, jak co do ilości, a nawet i co do zachowania się ich w tych okólnikach tj. zagrodach. Drzewka do obgryzania mogą i powinny mieć, bo te im potrzebne dla zdrowia i dla ścierania szybko rosnących zębów, — ale tylko gałązki rzucone do klatki lub do zagrody—nie zaś drzewka pielęgnowane w ogrodzie. Podobnie rzecz się ma z zarzutem podkopywania się królika aż pod fundamenta domu. Żarty! Przedewszystkiem, reguła wkopywania się do ziemi tyczyć się może tylko królików dzikich, albo całkiem dziko hodowanych. Króliki rasowe, uszlachetnione, nie okazują już tego popędu jako konieczności naturalnej, lecz raczej bawią się grzebaniem, jakby dla obsypania się podrzucanym łapkami piaskiem, którym później, tarzając się po ziemi, wycierają włos i skórę, widocznie pewnem swędzeniem powodowane są do takich zabiegów.

(C. d. n.).

Rozmaite.

Pielęgnowanie i przechowywanie roślin warzywnych. W ciągu lata potrzebują rośliny ochrony od szkodników, pasożytów i chwastów, a oprócz tego wymagają spulchnienia ziemi, niektóre podsypania rzędów, a czasem także zasilenia gruntu. Rośliny w należytym czasie zasiane i na dobrym gruncie rosnące ulegają najmniej szkodnikom i pasożytom. Spulchnienie ziemi między roślinkami działa korzystnie, bo pozwala na wnikanie powietrza w głąb i na normalny przebieg procesów rozkłado-

wych t. j. wietrzenia mineralnych cząsteczek. Zasilenia ubogiego gruntu można dokonać przez polewanie gnojówką (gdy silna rozcieńczyć) a w braku tej saletrą chilijską. Wiele warzyw bywa spożywanych na świeżo w ciągu lata inne muszą być przechowane przez zimę.

Warzywa do przechowania należy wykopywać bez uszkodzenia, od którego gniją i jedne n. p. marchew, buraki i kalarepę uwalnia się zupełnie z liści, u innych zostawia się liście w całości (kapustom, kalafiorom) lub tylko listeczki najmłodsze (selerom, pietruszce) a niektórym łodygowym pozostawia się i korzenie (kapustom, kalafiorom, kalarepie i t. d.) Najdogodniejszem miejscem do przechowywania warzyw są niezbyt wilgotne piwnice, gdzie robi się formalne grzędy i sadzi w nie wykopane warzywa jak w gruncie albo też dołuje się w kopcach z wilgotnego piasku.

Wybór odpowiedniego miejsca pod jabłonie wymaga uwzględnienia nietylko klimatu ale położenia i jakości gruntu, przyczem należy mieć na uwadze zapewnienie drzewom dostatku powietrza, słońca, ciepła i wilgoci, byle nie pochodzącej ze stojącej zaskórnej wody, która czyni grunt sapowatym, całkiem pod uprawę drzew owocowych nieprzydatnym. Zakładając sady trzeba też unikać położenia wyniosłego, wystawionego na silne wiatry, jak niemniej nisko położonych miejsc, gdzie zwykły panować długo przeciągające się przymrozki lub mgły wiosenne aż do czasu kwitnięcia drzew owocowych. W wyborze gatunku drzew, jakim należy dać pierwszeństwo, z uwagi na klimat, położenie i jakość gruntu należy zachować wogóle względy następujące:

Jabłonie zaliczają się wogóle do drzew dosyć wytrwałych, tak, iż niektóre gatunki udają się nawet w okolicach znacznie ku północy posuniętych i na wysokich górach, byle w położeniu nieco osłoniętem. Więcej wyborowe gatunki stołowe wymagają jednak więcej ciepłego położenia. Pod względem jakości gatunku, jabłonie też nie są wybredne i większa część gatunków rośnie dobrze nawet na gorszych ziemiach byle nie w ciężkich ilastych ani torfiastych lub lekkich piaszczystych i przeważnie wapiennych, średniej spójności. Szczególniej jednak nadaje się żyzny grunt gliniasto-pruchniczny lub napływowy, pod uprawę drzew jabłkowych, które płytko rozpościerają korzenie, nie wymagając nadto zbyt głębokiej warstwy spodniej.

Praktyczny a tani przyrząd do filtrowania wody. Potrzebne jest do tego naczynie dowolnej wielkości — w spodzie zaopatrzone otworem. Na dno takiego naczynia nakłada się warstwę naskubanej surowej bawełny albo po prostu waty, na ten pokład warstwę węgli drzewnych lub kościanych, w kawałeczkach rozdrobnionych do wielkości grochu, następnie znowu warstwę bawełny, a na sam wierzch pokład grubo ziarnistego piasku. Każdy taki pokład powinien być przynajmniej 5 cm. gruby, natomiast warstwa bawełny, przedzielająca węgle od piasku, powinna być zupełnie cienka. Wszystkie użyte w tym celu materyały należy przytem czysto wypłukać, aby nie było żadnych obcych części.

Tak przyrządzony filtr ustawia się lub zawiesza nad innem czystem naczyniem, gdzie spływać ma przez filtr przepuszczona woda,

W miarę częstszego użycia i stosownie do tego, czy oczyszczamy mniej lub więcej zanieczyszczoną wodę, oczyszcza się lub odnawia materyały filtrujące.

Gdzie potrzeba oczyszczać większą ilość wody, nietylko stawowej, rzecznej ale i studziennej, a nawet wodociągowej, w takim razie zamiast naczyń glinianych, można użyć dobrze wymytej beczki z dnem podziurkowanem. Zdaje się, że w czasach grożącej epidemii zaopatrzenie się w podobne filtry jest prawie koniecznem, gdyż nieczysta woda staje się często głównym sprawcą rozprzestrzeniającej się zarazy.

Gomółki Robi się twaróg zwyczajny, ze zwykłą starannością w ogrzewaniu mleka, aby się nie zwarzył. Dobroć twarogu zależy na tem, aby śmietana w swoim czasie, zanim serwatką podbiegnie, zebraną była z mleka, zostawiając jakąś część na mleku. Powtóre uważać należy, aby ogrzewanie było w nie nazbyt gorącem miejscu lub nie zablisko ognia. Po ogrzaniu mleka i oddzieleniu serwatki, za pomocą woreczka lub płata płóciennego, soli go się wewnątrz solą miałką, zmięszaną z karolkiem lub z kminkiem; robić to trzeba bardzo czysto i starannie. Można wtedy dołożyć trochę bardzo gęstej śmietany, rachujac na dzieżkę dwugarncową ogrzewanego mleka — 2 duże chochle śmietany. Zrobić z tego twarogu gomółki i obsuszać na powietrzu. Po 2—3 dniach po wierzchu posolić i znowu obsuszać. Po tygodniu takiego obsuszania układa się gomółki w suchą faskę lub baryłkę następującym sposobem: Na spód płócienko, zmoczone piwem i warstwa gomółek: znowu płócienko z piwem itd. Po 7 dniach gomółki się wyjmuje, oskrobuje i znowu to samo się powtarza, używając świeżych płócienek lub tych samych — wypranych i wysuszonych. Takie gomółki robią niezbyt małe, np. półfuntowe, przez ciągłe obskrobywanie i gnojenie zmniejszają się bardzo. Im więcej gnojone, tem ostrzejszy smak będą miały.

Czyszczenie szyb. Szczotki lub ścierki z grubej materyi uszkadzają zwykle powierzchnią szkła; używać zatem należy miękkich ścierek lub delikatnej skóry jelonkowej. Ażeby miejsca zszarzałe i matowe usunąć z powierzchni szyb, należy użyć mocnego octu lub rozwodnionego kwasu solnego, którym się cokolwiek szybę zwilża. Po opłukaniu wodą staje się szkło znowu zupełnie przeźroczystem.

Ceny targowe. (Tarnów) Sprzedawano: Pszenicę od 23·00 do 25·00, żyto od 20·00 do 21·00, jęczmień od 14·00 do 15·00, owies od 13·00 do 14·00, kukurydzę od —·— do —·—, groch od 20·00 do 26·00, rzepak od 32·00 do 34·00, ziemniaki od 4·00 do 5·00, siano od 7·00 do 7·50, słomę od 6·40 do 7·20. — Ceny w koronach za 100 kg

---

Kalendarz od 16-go do 31-go lipca. 16. C. NMP. Szkaplerznej, 17. P. Aleksego, 18. S. Szymona z Lip., 19. N. 6 po Św. Wincentego, 20. P. Czesława, 21. W. Praksedy i Kamila, 22. S. Maryi i Magdaleny, 23. C. Apolinarego, 24. P. Krystyny i Kunegundy, 25. S. Jakóba ap., 26. N. 7 po Św. Anny m., NPM. 27. P. Natalii pan. 28. W. Inocentego pap., 29. S. Marty p., 30. C. Abdona i Senny, 31. P. Ignacego Lojoli.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.

Towarzystwo rolnicze okręgowe w Tarnowie

podaje do wiadomości że:

1) W myśl nowych przepisów będą odtąd przy dostawach wojskowych ustanowione ceny za odnośne artykuły rolnicze — nie jak dotychczas, na podstawie ogólnych konjunktur giełdowych i uznania władz wojskowych, — ale na podstawie cen targowych — jakie w miejscowości garnizonu są notowane na targu i przez ustalenie ich od czasu do czasu przez komisyę mięszaną do której będzie należeć także delegat c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego.

Powyższe zarządzenie ma na celu dopomódz do korzystnego spieniężenia płodów rolnych, przyczem dodaje się, że do cen targowych doliczać się będzie koszt dowozu i dodatek tytułem zysku dla producenta.

W obecnem wypadku idzie o dostawę owsa, siana, słomy i drzewa opałowego — na które Intendatura ma ceny ustanowić. Rolnicy mający do pozbycia powyższe produkta, zechcą się zgłosić do Towarzystwa rolniczego okręgowego w Tarnowie, gdzie otrzymają pożądaną informacyę.

---

2) Biuro handlowe dla eksportu bydła rzeźnego podaje do wiadomości hodowców trzody chlewnej, że ma zapewnioną peryodyczną dostawę co 14 dni na 50 sztuk świń w wieku od 6 do 10-tygodni i wagi od 15 do 30 kg. (warchlaków chudych). Jeżeli który z hodowców utrzymujących świnie będzie miał kilka lub kilkanaście sztuk podobnych prosiąt do pozbycia, to zechce się zgłosić po informacyę do Towarzystwa rolniczego okręgowego w Tarnowie ul. Różana l. 11.

---

3) To samo biuro donosi że:

Wobec klęski posuchy na Bukowinie, a częściowo i we wschodniej części kraju, można tam nabywać obecnie woły po bardzo przystępnych cenach. Tam więc będzie to biuro przeprowadzać zakupno poleconych sztuk na rachunek zamawiającego.

Również odnieśliśmy się do Banków celem uzyskania krótkoterminowych i długoterminowych zaliczek na zakupno.

Otóż zaliczki krótkoterminowe (do 4 tygodni) na zakupić się mające sztuki już dziś za naszem pośrednictwem mogą Producenci uzyskiwać za opłatą 6—7% i $^{1}/_{8}$% prowizyi, zaś co do długoterminowych (na kilka miesięcy t. j. po robotach i po opasie) zaliczek, to w najbliższym czasie zostaną pertraktacye ukończone, o czem Szanowne Towarzystwo zawiadomimy.

Wobec zakupna większej ilości sztuk i na znanych targach, może nasze Biuro znaczne zapewnić korzyści przez tanie kupno i minimalne wydatki zgłaszającym się Producentom.





Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**

profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.